

VINS SUISSE

VIN BLANC OUVERT

	dl	5dl
Fendant AOC de Sierre	4.60	23.00
Johannisberg AOC	5.00	25.00
Vully blanc Côtelines / DOMAINE DE CHAMBAZ	4.60	23.00

VIN BLANC

	btl
Fendant AOC de Sierre	42.00
Johannisberg AOC / CÉPAGE SYLVANER	46.00
Petite Arvine AOC / LES SEILLES, FULLY	60.00
Heida AOC, La Leyraz / CÉPAGE SAVAGNIN	60.00
Vully blanc Côtelines / DOMAINE DE CHAMBAZ	44.00
Traminer du Vully / DOMAINE DE CHAMBAZ	80.00

VIN ROSÉ

	dl	5 dl	btl
Dôle Blanche AOC Valais	4.40	23.00	—
Nez Noir AOC / MERLOT, SYRAH, GAMARET	—	—	44.00

VIN ROUGE OUVERT

	dl	5 dl
Dôle AOC	4.40	23.00
Vully, Pinot Noir / DOMAINE CHAMBAZ	4.40	23.00

VIN ROUGE

	1/2 btl	btl
Pinot Noir AOC / COTEAUX DE SIERRE	—	44.00
Nez Noir AOC / MERLOT, SYRAH, GAMARET	—	46.00
Syrah AOC Créta-Plan	—	60.00
Château Lichten AOC / CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH	—	60.00
Cornalin AOC / DOMAINE MONTIBEX	—	60.00
Tourmentin AOC / DOMAINE ROUVINEZ	42.00	65.00
Cœur du Domaine AOC / CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH	—	85.00
Vully Pinot Noir / DOMAINE DE CHAMBAZ	—	46.00
Vully, Roches Grises / DOMAINE DE CHAMBAZ	—	55.00
ASS. GALOTTA, MARA, PINOT NOIR		

VIN ROUGE ÉTRANGER

		1/2 btl
Château Castera	FRANCE	35.00
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR		

		btl
Barbera D'Alba Vigna'd Pierin	ITALIE	55.00
Château Neuf du pape	FRANCE	85.00
DOMAINE L'ABBÉ DÎNE		
Château Castera	FRANCE	65.00
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR		
Château Lagrange St-julien	FRANCE	110.00
3 ^e CRU CLASSÉ		

CARTE

ÉTÉ

Bol de salade du buffet	6.00
Grande salade du buffet	14.00
Assiette froide d'Epagny	28.00
Salade du Dzodzet	19.00
VIANDE D'EPAGNY, GRUYÈRE AOP, ŒUFS DURS, CROÛTONS	

MENU DU JOUR AVEC SALADE 18.50

Assiette de Roastbeef	26.00
SERVI AVEC FRITES ET SAUCE TARTARE MAISON	
Burger Fribourg-Gottéron	25.00
PAIN AOP, GRUYÈRE AOP, VIANDE BŒUF ET VEAU (160 GR) OIGNONS CONFITS SAFRANÉS, SERVI AVEC FRITES	
Fondue moitié-moitié 250g	26.00
50 % GRUYÈRE AOP ET 50% VACHERIN AOP SERVI AVEC PATATES ET PAIN	
Tartine de chèvre chaud au miel	20.00
ACCOMPAGNÉ DE SALADE	
Parisienne de bœuf (CH)	28.00
BEURRE PERSILLÉ À L'ÉCHALOTE, FRITES, LÉGUMES	
Suggestion du Dragon	16.00
Suggestion minute	24.00
Suggestion du Chef	30.00

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

FONDUE CHINOISE	42.00
BŒUF, POULET, SERVI AVEC FRITES ET PETITE SALADE	

LE COIN ENFANTS	ENFANTS	ADULTES
Pâtes du dragon	12.00	16.00
Pâtes nature au beurre	10.00	—
Chicken nuggets et frites	14.00	16.00
½ Menu du jour	14.00	—
(EN SEMAINE UNIQUEMENT)		

DESSERTS

Dessert du jour	5.50
Meringue glacée, crème double	12.00
Proposition de la semaine	10.00



SPORTCAFÉ

MINÉRALES SPORTIFS ET BOUTEILLES

SPORTIF AU VERRE	2 dl	3 dl	5 dl
Nestea, Henniez (bleu / vert),			
Coca-Cola, Fanta	3.70	4.00	5.30

MINÉRALES

Coca-Cola	3.3 dl	5.00
Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.00
Jus de pomme Ramseier	3.3 dl	5.00
Rivella rouge	3.3 dl	5.00
Granini orange	2.0 dl	5.00
Henniez verte / bleu	1L	10.00
Red Bull	2.5 dl	6.00
San bitter	1 dl	5.00
Sanpellegrino Acqua Tonica	2 dl	5.00
Sanpellegrino Aranciata Bio	2 dl	5.00

—		
Sirops Morand	3 dl	2.00

BOISSON À L'EMPORTER	(PET)
Coca-Cola, Henniez, Fanta,	
Thé froid, Jus de pomme	5 dl 4.00

CAFÉS, CHOCOLAT ET THÉS

Café, expresso, ristretto	4.00
Latte Macchiato	4.80
Cappuccino	4.80
Renversé	4.20
Café viennois	4.80
Chocolat viennois	4.80
Ovo / Chocolat froid	4.20
Chocolat chaud ou froid	2.5 dl 4.20
Verre de lait	3 dl 3.50
Thé	4.00

CHAMPAGNE / MOUSSEUX

	FLÛTE	BTL	1.5 L
Bernard Rémy FR	—	90.00	140.00
Prosecco	9.00	45.00	—

BIÈRES

PRESSION	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal blonde	4.00	4.60	6.40
Cardinal blanche	4.20	4.70	6.60
Bière saisonnière	4.20	4.70	6.60
Valaisanne Pale Ale	4.70	5.40	7.50

BOUTEILLES

Grimbergen blanche	2.5 dl	6.00
Grimbergen ambre	2.5 dl	6.00
Carlsberg	2.5 dl	6.00
Cardinal sans alcool	3.33 dl	5.50
Eve	2.75 dl	6.00
Cidre Somersby Apple	3.33 dl	6.00

SPIRITUEUX

Abricot	37.5°	2 cl	7.00
LA VALADIÈRE			
Reine Margot Williams	37.5°	2 cl	7.00
LA VALADIÈRE			
Amaretto Isola Verde	28°	4 cl	6.00
Limoncello	28°	4 cl	6.00
Baileys Irish Cream	17°	4 cl	8.00
Calvados	40°	2 cl	8.00
DU PAYS DE L'AUGE MORIN			
Grappa Barolo blanche	41°	2 cl	7.00
Grappa Amarone brune	41°	2 cl	9.00
Kirsch	37.5°	2 cl	6.00
Pommes	37.5°	2 cl	6.00
Pruneaux	40°	2 cl	6.00
Ricard	45°	2 cl	6.00
Vieille prune Morin	40°	2 cl	8.00
Gin Escape 7	40°	4 cl	10.00
Gin Fluère (sans alcool)	—	4 cl	8.00
Martini	15.5°	4 cl	6.00
Rhum Escape 7 (blanc)	40°	4 cl	10.00
Rhum Escape 7 (brun)	40°	4 cl	12.00
ANEJA RESERVA			
Suze	20°	4 cl	6.00
Tequila Sierra	38°	4 cl	10.00
Tequila Antiguo Aneja	38°	4 cl	14.00
Vodka Xellent swiss vodka	40°	4 cl	12.00
Vodka	40°	4 cl	10.00
Cognac Godeau XO	40°	4 cl	12.00
Whisky Clan Fraser	40°	4 cl	10.00
(SINGLE MALT)			
Whisky Glenfarclas 10 ans	40°	4 cl	14.00
(SINGLE MALT)			
Whisky Glenfarclas 15 ans	46°	4 cl	15.00
(SINGLE MALT)			
—			
Apérol Spritz	COCKTAIL	8.00	
Dragon Mule	COCKTAIL	12.00	